

Il sottoscritto (nome e cognome)

Tiziana Brugnola

con domicilio in

Strada Monte Milano 11

Località

Castrignano di Langhirano

email

tizianabrugnola@gmail.com

Dichiara

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "Verso il DES del Territorio Parmense"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito www.desparma.org ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi del D. Legge n.196-30/06/03

E si impegna

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

Tiziana Brugnola

Nome azienda/ragione sociale

Azienda agricola omonima

Forma giuridica

azienda individuale

Anno inizio attività

2008

Indirizzo azienda: Via

Strada Monte Milano 11

Località

Castrignano di Langhirano

CAP

43013

Prov

pr

Partita IVA/CF

02489160347

Cellulare

3278665573

Email

tizianabrugnola@gmail.com

Sito web

<http://www.apiditiziana.altervista.org>

Referente azienda

tiziana

1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Collina

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Altro

4) Tipo/i di produzione:

- Miele e prodotti dell'alveare

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Fattura
- Registro corrispettivi

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?

- si

1) Numero collaboratori e/o dipendenti(esclusi i familiari):

0

2) Numero collaboratori familiari:

1

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?

no

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Gas
- Diretta
- Negozi
- Baratto/scambio

1) La tua produzione aziendale è:

Totalmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

ICEA

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

2015

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

no

1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?

si

2) Se sì, quali?

valorizzazione del territorio

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

si

4) Se sì, quali?

Gli Orti di Itaca(Fornovo) con i quali abbiamo preso accordi per un minimo conferimento di miele per aiutarli nei loro progetti

5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?

no

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Altro

2) Smaltimento dei rifiuti:

- Raccolta differenziata

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

si

4) Se sì, come collabori?

volontariato per la realizzazione del sito del DES

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

primavera avviata o estate

SCHEDE PRODUZIONE MIELE

1.a) Numero di arnie totali:

50

1.b) Numero arnie stanziali:

40

1.c) Numero Arnie Mobili:

1.d) Tipo di arnia utilizzata

arnia da 10 telarini

1.e) Ubicazione alveari

Comune di Terenzo(Boschi di Bardone e Monte Bosso), Comune di Fornovo(Vallezza) e Comune di Felino(trà Poggio sant'ilario e Marzolarà), Lagrimone

Tipi e quantità di miele prodotto

Tipo di miele	Quantità	Kg.
acacia, millefiori, melata, tiglio, lavanda, castagno e castiglio	1500kg	

2) Rimpiazzo regine

si

2.a) Tipo di Rimpiazzo regine

- Acquisto

2.b) In caso di acquisto specificare razza e provenienza

ligustica, piacentino

3) Costituzione dell'apiario

- Nuclei propri

3.a) Se hai selezionato "Nuclei propri", specificare la razza e l'azienda di provenienza della regina

ligustica, apicoltura Gandolfi

4) Fogli cerei

- Acquistati biologici

4.a) Alimentazione

- Di invernamento

5.a) Metodi e prodotti utilizzati contro la varroa

ingabbiamento della regina e trattamento con acido ossalico vaporizzato in sublimox

6.a) Tipo di disopercolatura

con forchetta

6.b) Tipo di estrazione

a centrifuga

6.c) Uso della pompa

no

6.d) Tipo di filtro

a rete

6.e) Modalità di decantazione

in maturatore

6.f) Modalità di stoccaggio

in vasi di vetro

6.g) Modalità di invasettamento

manuale

Disponibilità per campionatura del miele e della cera (propoli,.. ecc..)

si